

<https://helda.helsinki.fi>

Saavutuksena makuelämys : Reseptikäännösten käytettävyys

Pakkala-Weckström, Mari

Gaudeamus
2020

Pakkala-Weckström , M 2020 , Saavutuksena makuelämys : Reseptikäännösten käytettävyys . julkaisussa M Hirvonen & T Kinnunen (toim) , Saavutettava viestintä : Yhteiskunnallista yhdenvertaisuutta edistämässä . Gaudeamus , Helsinki , Sivut 144-163 .

<http://hdl.handle.net/10138/327576>

publishedVersion

Downloaded from Helda, University of Helsinki institutional repository.

This is an electronic reprint of the original article.

This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version.

8

SAAVUTUKSENA MAKUELÄMYS

Reseptikäännösten käytettävyys

Mari Pakkala-Weckström

Erilaiset ohjeet ovat keskeinen osa arkipäivässä selviytymistä. Tarvitsemme ohjeita esimerkiksi erilaisten laitteiden käyttämiseen, perille löytämiseen, esineiden kokoamiseen, annetuista tehtävistä suoriutumiseen ja kaikenlaisten asioiden valmistamiseen. Jos ohje on laadittu siten, että sen avulla käyttäminen, kokoaminen, suoriutuminen tai valmistaminen sujuu ongelmitta kaikissa tilanteissa, voidaan sanoa, että ohje edistää kyseisen asian saavutettavuutta tai peräti saa sen aikaan. Kaikenlaisille ohjeille on tyypillistä, että niiden antama informaatio esitetään juuri siinä järjestyksessä, jossa sitä kulloinkin tarvitaan.¹ Monet ohjeet ovat käännöksiä muista kielistä, ja käännöksen toimivuus vaikuttaa suoraan ohjeen käytettävyyteen² – pienikin käännösvirhe voi tehdä ohjeesta täysin käsittämättömän, ja toisaalta onnistunut tai jopa luova käännösratkaisu voi olennaisesti lisätä ohjeen saavutettavuutta.

Tässä luvussa tarkastelen keittokirjojen ja tarkemmin niissä esiintyvien ruokaohjeiden käännöksiä ja niihin liittyviä haasteita, jotka voivat vaikeuttaa tai toisaalta oivaltavan käännöksen tapauksessa myös huomattavasti helpottaa ohjeen käytettävyttä. Kääntäjä vaikuttaakin ratkaisevasti käännöksen käytettävyyteen. Ruokaohjeen kääntäjän ja vieraasta kulttuurista peräisin olevaa ruokaa valmistavan kokin tehtävät on

joskus rinnastettu toisiinsa: kumpikin tutkii ohjetta tarkkaan löytääkseen juuri ne parhaat ainekset ja strategiat, joilla lopputuloksesta saadaan mahdollisimman miellyttävä loppukäyttäjälle.³ Kun ruoan valmistus sujuu ongelmitta ja lopputuloskin on se, mitä haluttiin valmistaa, ohje on käytettävä ja valmistusprosessi saavutettavissa. Silloin taas, kun ohjeen käytettävyys heikkenee, voidaan puhua häiriöistä – ruoan valmistus vaikeutuu tai muuttuu peräti mahdottomaksi. Erilaiset keittokirjat tuntuvat pitävän suosionsa vuodesta toiseen, ja kustantajat myös selvästi panostavat niiden käännöksiin, eli käännöksiltä on lupa odottaa toimivuutta ja käytettävyyttä. Toimiva ja käytettävä käännös tekee vieraan kulttuurin makuelämykset meille saavutettaviksi.

Pyrin havainnollistamaan esimerkkien avulla, että käännöksistä aiheutuvat häiriöt ruokaohjeiden käytettävyudessa voivat olla eriasteisia lievästi hämmäntävistä jopa potentiaalisesti tappaviin. Häiriöt voivat myös olla joko paikallisia eli lokaaleja tai laajempia eli globaaleja. Paikallinen häiriö voi olla esimerkiksi jonkin aineksen, lämpötilan tai valmistukseen käytettävän apuvälineen väärä tai erikoinen käännös, kun taas laajassa häiriössä voi esimerkiksi koko keittokirjan taustalla oleva ajattelutapa tai filosofia olla vääristynyt.

Esimerkit ovat kolmesta englantilaisesta keittokirjasta, jotka ovat *Two Fat Ladies*, *Jamie's 15 Minute Meals* ja *The Meat Free Monday Cookbook*, ja niiden suomenkielisistä käännöksistä *Kaksi lihavaa leidiä*, *Jamien 15 minuutin ateriat* ja *Kasvisruokamaanantai*. Kaksi ensin mainittua teosta ovat televisiosta tuttujen, niin sanottujen julkkiskokkien tuotoksia, ja kolmatta markkinoidaan kasvissyöjänä tunnetun Paul McCartneyn ja hänen perheensä inspiroimana, mikä mahdollisesti luo omat odotuksensa niiden käyttäjille. Erityisesti television ruokaohjelmat ovat tuoneet ruokakulttuurin ihmisten olohuoneisiin, ja tietyt ohjelmaformatit ja televisiopersonat ovatkin tuttuja ympäri maailman.⁴ Tässä keskityn kuitenkin vain painettuun

tekstiin eli keittokirjoihin, mutta on hyvä pitää mielessä myös laajempi konteksti niiden ympärillä. Kaikki teokset ovat korkealaatuisia, runsain värikuvin varustettuja keittokirjoja. Tosin ainoastaan Jamie Oliverin kirjassa jokainen annos on kuvattu, ja kirjan lopussa on vielä käyttäjän avuksi pieni kuvahakemisto, jossa kaikkien kuvien yhteydessä on mainittu annosten ravintoarvot. Käännökset noudattelevat lähdetekstien asettelua hyvin tarkasti, ja sivunumerointi ja kuvitus ovat kaikissa käännöksissä identtisiä lähdetekstin kanssa.

Ruokaohjeiden yleisessä kuvailussa olen käyttänyt esimerkkiaineistonani suomenkielisiä rinnakkaistekstejä eli alun perin suomeksi kirjoitettuja tekstejä tarjotakseni mahdollisimman autenttisen kuvan nimenomaan suomalaisesta ruokaohje- ja ruoanlaittokulttuurista. Tarkoitukseni on osoittaa, että ruoanlaittoon liittyvä rekisteri on vakiintunut ja yhtenäinen. Ohjeet ja kuvaukset, joista esimerkkeinä käyttämäni ilmaukset ovat peräisin, ovat ilmestyneet seuraavissa lähteissä: *Yhteishyvä ruoka* 4/2017 (RT1), *K-ruoka* 6/2017 (RT2) ja *Liedellä*, syksy 2017 (RT3). Ruokakirja-aineiston analysoinnin ohella olen myös haastatellut sähköpostitse kääntäjä Rita Oksasta, joka on kääntänyt *Kasvisruokamaanantain*.

Aluksi määrittelen ruokaohjeen tekstilajin ja tekstifunktion näkökulmasta. Tämän jälkeen havainnollistan esimerkkien avulla niiden käytettävyyteen vaikuttavia, lähinnä paikallisia käännöshaasteita. Ohjeen käytettävyyttä haittaavia käännösratkaisuja ovat muun muassa selvät käännösvirheet, epäselvät käännökset, kuvan ja käännöksen ristiriitaisuudet tai totutuista käytänteistä poikkeava kieli eli väärä rekisteri. Esittelen myös saavutettavuutta edistäviä käännösratkaisuja, kuten ruokaohjeessa käytettyjen mittayksiköiden tai ainesosien muokkaamista suomalaiseen keittiöön sopiviksi eli ohjeen kotouttamista – miten ja missä määrin näin kannattaa tehdä? Tämän jälkeen pohdin saavutettavuutta lähtö- ja tulotekstien funktion eli tarkoituksen näkökulmasta: jos lähtötekstissä esimerkiksi

kerrotaan, että ohjeita suunniteltaessa on tavoiteltu ruoanlaiton helppoutta ja edullisuutta, pitääkö tämä ottaa huomioon käännöksessä, vai onko tärkeämpää pysyä uskollisena lähtötekstille, kenties koska kirjan kirjoittajan imago ja persoona ovat sanomaa tärkeämpiä? Lopuksi pohdin, mikä voisi olla niin sanottu kultainen keskitie keittokirjojen kääntämisessä – miten tehdä itse ohjeista samalla mahdollisimman helppokäyttöisiä ja saatavutettavia mutta myös lähtötekstiään kunnioittavia ja samalla aikaa kestäviä?

RUOKAOHJE TEKSTILAJINA JA TYÖKALUNA

Perinteinen ruokaohje on kaikessa yksinkertaisuudessaan kirjoitettu teksti, jonka tarkoitus on ohjata käyttäjä tekemään tietty toimet, joiden tuloksena on tietty ruokalaji.⁵ Ruokaohjeita on kirjoitettujen tekstien lisäksi saatavilla televisio-ohjelmissa tai videoilla, jolloin ohjeet ovat multimodaalisia: kirjoitetun tekstin sijaan vastaanottajaa ohjataan äänen ja kuvan avulla. Tekstilajina ruokaohje on kiintoisa ja monipuolinen tarkastelun kohde monestakin syystä. Ensiksikin kirjoitetut ruokaohjeet ovat varmasti kaikille jossakin määrin tuttuja; niihin ei oikeastaan voi olla törmäämättä miltei päivittäin lehtiä tai nettiä selaileksaan, ja lähes jokainen on ainakin koulun kotitaloustunnilla niitä joskus käyttänyt. Toiseksi kirjoitettu ruokaohje yleensä noudattelee tiettyä kaavaa: ensimmäisenä on ruokalajin nimi, jota seuraa luettelo tarvittavista ainesosista, mitä taas seuraa varsinainen valmistusohje.⁶ Nämä ovat niin sanottuja pakollisia elementtejä, joiden järjestyskin on yleensä sama. Lisäksi ruokaohjeessa on usein ylimääräisiä, valinnaisia elementtejä, kuten houkutteleva kuva valmistettavasta ruoasta sekä mahdollisesti myös pieni mainosteksti, jonka tarkoitus on saada lukija kokeilemaan juuri tämän ruokalajin valmistamista. Vaikka kuvan tarkoitus on ehkä ensisijaisesti houkutella lukijaa, se voi myös edistää ohjeen käytettävyyttä.

Ruokaohjeessa voi olla muitakin valinnaisia osia, vaikkapa annos- ja energiamääriä, vaihtoehtoisia ainesosia, tarjoiluvinkkejä ja juomasuosituksia tai erilaisia symboleja kuvaamassa annoksen sopivuutta erilaisia ruokarajoituksia ajatellen: esimerkiksi maidoton, gluteeniton ja vegaaninen.⁷ Netti ohjeissa, joita löytyy paitsi lehtien ja elintarvikeyritysten sivustoilta myös jatkuvasti suosiotaan kasvattavista erilaisista ruokablogeista,⁸ voi olla myös hyperlinkkejä, valmistusta havainnollistavia videoita sekä usein myös interaktiivisia kommenttiosioita, joissa reseptiä kokeilleet voivat antaa palautetta ohjeesta sekä jakaa omia vinkkejään ruoan valmistukseen.

Kieleltään ruokaohjeet noudattelevat melko vakiintuneita muotoja. Ainesosaluettelo on nimensä mukaisesti useimmiten pelkkä lista tarvittavista ruoka-aineista ja niiden määristä; itse ohjeteksti taas yleensä rakentuu lyhyistä ja yksinkertaisista, ohjailevista virkkeistä, joissa verbit ovat yleensä yksikön toisen persoonan imperatiivissa ja joissa adjektiiveja ja sivulauseita on harvakseltaan. Järjestys on selkeä ja looginen: ruoanlaiton vaiheet seuraavat toisiaan kronologisesti, jotta ruokalajin valmistus sujuisi mahdollisimman vaivattomasti. Esimerkissä 1 valmistetaan paahdettua persimonsalaattia: ensin viipaloidaan hedelmät, sitten valmistetaan marinadi, joka sekoitetaan viipaleisiin, ja sitten vasta voidaan paahdattaa.

Esimerkki 1:

Viipaloi persimonit uunivuokaan. Sekoita marinadi hunajasta, balsamiviinietikasta ja suolasta. Sekoita marinadi persimonviipaleisiin. Paahda persimoneja 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. (RT₂)

Silloin kun ruokaohjeeseen sisältyy myös mainosteksti, se on tavallisesti kuvailevaa kieltä, joka sisältää myönteisiä mielle-yhtymiä herätteleviä adjektiiveja, verbejä ja substantiiveja. Yksittäisen ohjeen sijaan tällainen mainosteksti voi myös kattaa

joukon ohjeita, jotka noudattelevat tiettyä yhteistä teemaa esimerkiksi yhden tai useamman lehden aukeaman verran. Esimerkissä 2 tyyppillinen kuvaileva sanasto on kursivoitu.

Esimerkki 2:

*Kesän kypsyttämästä sadosta syntyy upeita ja mauk-
kaita leivonnaisia niin arkeen kuin juhlaankin. Puolukka
raikastaa jälkiruokatortun, omenapeltipiiraasta riittää
isollekin joukolle, kurpitsapiirakka valloittaa mauste-
suudellaan ja sienipiiraat hupenevat vauhdilla iltateellä.*
(RT₃)

Persimon on *monipuolinen* hedelmä, sillä se maistuu
*niin suolaisen kuin makean kanssa. Oranssi herkkä on
hyvä välipala sellaisenaan ja kiva lisä hedelmäsalaattei-
hin, smoothieihin, ruokaisiin salaatteihin tai vaikkapa
juustolautaselle.* (RT₂)

Ruokaohjeiden kielessä esiintyy usein myös erikoissanastoa⁹ ja vakiintuneita sanayhdistelmiä eli kollokaatioita¹⁰ niin nimissä, ainesluetteloissa kuin varsinaisissa ohjeissakin. Tällainen erikoissanasto voi olla haasteellista ohjeen käyttäjälle, ja vaikkapa lapsille tai nuorille suunnatut ruokaohjeet eivät välttämättä sisällä kaikkein hienostuneimpia ruoanlaittotermiä. Toisaalta vaikkapa esimerkeissä 1 ja 2 esiintyvä *persimon* on ehkä monelle lukijalle uusi tuttavuus, mutta se on saanut *K-Ruoka*-lehdessä koko sivun esittelyn otsikolla ”Parasta nyt”. Esimerkkiin 3 on poimittu tällaista erikoissanastoa.

Esimerkki 3:

Marinoitu parsakaali (RT₁)

2 kevätsipulin vartta *hienonnettuna* (RT₂)

Kuullota purjon valkoista osaa 2 minuuttia. (RT₁)

Pirskottele öljyä pinnalle. (RT₁)

Mittaa vesi ja mausteet kattilaan ja *kiehauta*. (RT₂)
Lisää *salaattipedille* avokadokuutiota, verigreippilohkot,
suikaloitu sipuli ja lohipalat. (RT₂)
Alenna lämpö 125 asteeseen ja anna viipaleiden kuivua
rapsakoiksi, noin tunnin verran. (RT₃)

Ruokaohje on myös koko lailla universaali tekstilaji, jolla on pitkä historia.¹¹ Perusosiltaan ruokaohje on säilynyt kutakuinkin samanlaisena tämän historiansa aikana, koska sen funktio on pysynyt samana vuosisatojen läpi.¹² Voimme usein tunnistaa ruokaohjeen sen ulkoisista piirteistä, vaikka emme osaisi sen kieltä sanaakaan, sillä sen kaavamainen rakenne tekee siitä helposti tunnistettavan. Ruokaohjeita on myös mitä ilmeisimmin vaihdettu kulttuurien välillä jo historian hämäristä asti, ja ruoan äärellä tutustuminen onkin edelleen luonteva tapa oppia tuntemaan uusia ihmisiä muista kulttuureista. Ruokaohjekokoelmien eli varsinaisten keittokirjojenkin historia on pitkä ja kirjo moninainen.¹³

Vaikka tänä päivänä ohjeet miltei minkä tahansa ruokala-jin valmistukseen voi löytää nopeasti internetistä hakemalla, keittokirjat tuntuvat pitäneen pintansa. Pikainen käynti missä tahansa kirjakaupassa vahvistaa, että keittokirja on varsin elinvoimainen tekstilaji. Keittokirjat ovat usein kauniisti taitettuja, kohtuullisen hintavia teoksia, jotka keskittyvät tiettyyn teemaan tai henkilöön.¹⁴ Monet ruokakirjat ovat käännoiksiä muista kielistä, ja kirjan ostajan tulisi voida odottaa laatua paitsi paperilta myös käännokseltä.¹⁵

KÄÄNTÄJÄN HAASTEITA – KUINKA VÄLTÄÄ HÄMMENNYS TAI HÄIRIÖT?

Olen aiemmin esittänyt,¹⁶ että kääntäjän ruokaohjeissa kohtaamat haasteet voidaan karkeasti jakaa kahteen kategoriaan: tekstinulkoisiin haasteisiin, joita ovat esimerkiksi ainesosien

saatavuus, pakkauskoost ja keittiövälineet, ja tekstinsisäisiin haasteisiin, joita ovat muun muassa ruokaohjeiden erityis-sanasto ja mittayksiköt.¹⁷ Tässä luvussa lähestyn aihetta kuitenkin hieman toisesta suunnasta ja pohdin, miten käännös voi lisätä tai haitata ruokaohjeen saavutettavuutta käyttäjän näkökulmasta. Millaisissa tilanteissa puutteellinen käännös voi aiheuttaa lievää hämmennystä tai vakavia häiriöitä, joskus jopa hätätilanteita? Miten toimivat käännösratkaisut voivat hälventää häiriöitä? Esittelen alla ratkaisuja hämmentäviin tilanteisiin ja häiriöihin. Aineistossani ei onneksi esiinny sellaisia ratkaisuja, jotka voisivat aiheuttaa varsinaisia vaaratilanteita, kuten huhtasiemenen sekoittaminen korvasiemenen.¹⁸

Yksinkertaisuuden vuoksi puhun tässä kääntäjän haasteista, mutta on syytä muistaa, että kirjan käännösprosessiin osallistuu kääntäjän lisäksi yleensä muitakin toimijoita. Esimerkiksi *Meat Free Monday* -kirjan käännösprosessiin osallistuivat kirja-projektia hoitava kustannustoimittaja sekä aihepiirin asiantuntija, joka luki tekstiä nimenomaan käytettävyyden kannalta.¹⁹

Vaikka kääntäjä siis tekisikin varsinaisen käännöksen itsenäisesti, lopputulokseen mahdollisesti jäävät epätarkkuudet tai virheet voivat olla jonkun toisenkin tiimin jäsenen käsialaa. Oksanen kuitenkin huomauttaa, että koska julkaistuun kirjaan tulee tekijän lisäksi vain kääntäjän nimi kustannustoimittajan ja tekstintarkistajan jäädessä anonyymeiksi, projekti kokonaisuudessaan on kustantajan, ja hän kokee kääntäjänä olevansa tavallaan tilivelvollinen kustantajalle.²⁰

Hämmennystä tai jopa häiriöitä voivat siis aiheuttaa ruokaohjeen käännöksessä vaikkapa oudosti käännetty ruoanlaitto-termit tai omassa kulttuurissa vieraalta tuntuvat teksti- ja ruoanlaittokonventiot. Usein haasteita tarjoaa kuitenkin tarvittavien ainesosien saatavuus kohdekulttuurissa. Onnistuneessa käännöksessä taas vieraat elementit on pyritty sopeuttamaan erilaisin keinoin kohdekulttuuriin, jolloin käännöksen ja sitä kautta valmistettavan ruokalajin saavutettavuus olisi paras

mahdollinen. Seuraavaksi tarkastelen erilaisia ratkaisuja erikseen mittojen, kielellisten haasteiden sekä ainesosien saatavuuden näkökulmasta. Tämän jälkeen käsittelen vielä lyhyesti vakavampia mahdollisia häiriöitä.

Mittayksiköiden sovittaminen kohdekulttuuriin

Seuraavissa esimerkeissä on havaittavissa, että brittiläisessä keittiössä kuivien aineiden määrät ilmoitetaan usein painoyksiköissä, kun taas suomalaiseen ruoanlaittokulttuuriin kuuluu tällaisten aineiden mittaaminen tilavuuden yksiköillä. Lisäksi suomessa määrän ja yksikön välissä on välilyönti, toisin kuin brittiläisissä ainesosaluetteloissa.

Esimerkki 4:

200g/7oz plain flour (LT1, 74)

3 dl vehnäjauhoja (KT1, 74)

Esimerkki 5:

140g shifted icing sugar (LT2, 172)

2 ¼ dl siivilöityä tomusokeria (KT2, 172)

Jamie's 15 Minute Meals -teoksessa kuivat aineet ilmoitetaan sekä tilavuus- että painoyksiköissä, kuten alla olevassa esimerkissä.

Esimerkki (6)

1 mug (300g) of couscous (LT3, 136)

mukillinen (300 g) kuskussuurimoita (KT3, 136)

Mukillinen tilavuusyksikkönä on melko epätarkka, joten kuivia aineita desilitroina käyttämään tottunut suomalainen kokkaaja voi jäädä tällaisesta ohjeistuksesta hieman ymmälleen. Mukin käyttö tilavuusyksikkönä on kuitenkin selvästi Jamie Oliverin rentoon tyyliin kuuluva pürre,²¹ jota ei ehkä pitäisikään

käännöksessä häivyttää, mutta ohjeen käytettävyyttä olisi voinut lisätä muuntamalla grammat tilavuusyksiköiksi.

Esimerkki 7:

55ml lemon juice (LT₂, 113)

½ dl sitruunamehua (KT₂, 113)

Kuten esimerkistä 7 ilmenee, brittiläisissä ruokaohjeissa nesteiden määrät saatetaan ilmoittaa millilitroina, kun suomessa tapana on käyttää desilitroja ja litroja. Viiden millilitran pyöristys alaspäin tuskin myöskään vaikuttaa lopputulokseen. Haastatteleman *Kasvisruokamaanantain* kääntäjä kuvailee yksiköiden parissa tehtävää työtä seuraavasti:

Yksi iso ongelma oli se, että kirjassa oli ehkä britti-ohjeelle tyypillisesti ilmoitettu jauhomäärätkin gramoissa. Onneksi kustannustoimittajani oli kokenut ruokatekstien toimittaja ja muutti nämä kanssani sulassa yhteisymmärryksessä deseiksi. Muitakin vastavia mittayksikkömuutteluita teimme, jotta teksti olisi suomalaiselle mahdollisimman helposti ymmärrettävä (esim. 120 ml organic milk → 1 1/4 dl luomumaitoa).²²

Kielen haasteet

Käännöksen aiheuttama hämmennys voi johtua myös ruokaohjeiden kielestä. Kuten edellä totesin, ruokaohjeissa käytetään paljon vakiintuneita ilmaisuja, jotka ovat niiden käyttäjille tuttuja. Eräässä tutkimuksessani, joka käsitteli opiskelijoiden ruokaohjekäännöksiä, tämä ruokaohjeiden erikoiskieli aiheutti aloitteleville kääntäjille erityistä päävaivaa.²³ Kokeneemmilla kääntäjillä reseptien rekisteri on jo paremmin hallussa, mutta esimerkiksi seuraava lähdetekstin ilmauksen melko suora käännös voi herättää käyttäjässä hämmennystä:

Esimerkki 8:

8 fresh sardines, scaled and *butterflied* (LT3, 164)

8 tuoretta sardiinia suomustettuna ja *perhoseksi leikat-*
tuna (KT3, 164)

Suomalaisessa keittiökulttuurissa perhonen assosioituu yleensä loheen. Pienet kalat, kuten silakat tai tuoreet sardiinit, leikataan suomeksi fileiksi eli fileoidaan. Tähän ruokaohjeeseen kuuluvassa saman aukeaman kuvassakin on ilmiselviä kalafileitä. Englannin *butterflied* toki havainnollistaa tulosta, joka syntyy, kun kalasta poistetaan selkäruoto, ja se levitetään ikään kuin perhosen malliseksi, mutta tässä suora käännös ei ole luonteva vaihtoehto, koska perhonen kalaruokaterminä on jo käytössä toisessa yhteydessä. Tässä tapauksessa kuva kuitenkin lieventää käännöksen mahdollisesti aiheuttamaa hämmennystä, ja ainakin kokenut kalankäsittelijä osanee jatkaa ohjeen käyttöä ongelmitta.

Ruokaohjeiden nimissä kaikissa aineistoni käännöksissä on välillä päädytty selittäviin eli kotouttaviin käännösratkaisuihin, usein etenkin sellaisten ruokalajien tapauksessa, joiden nimet ovat muun kuin englanninkielisiä.

Esimerkki 9:

(a) *Pastai gocos* (LT1, 20)

Simpukkapiiras (KT1, 20)

(b) *Stoved howtowdie with drappit eggs* (LT1, 60)

Haudutettua broileria uppomunien kera (KT1, 60)

Lihavissa leideissä on ohjeita eri puolilta Britteinsaaria, ja näiden nimet on usein jätetty alkuperäiseen asuunsa. Esimerkin 9 (a) *Pastai gocos* on walesilainen perinneruoka, mikä selitetään lähdetekstin ruokalajin esittelyssä ("This is a traditional Welsh cockle pie which can be served hot or cold", KT1, 20). Käännöksessä ruokalajin nimi on kotoutettu, mutta alkuperäinen nimi

on kuitenkin annettu esittelyn käänöksessä: ”Tämän perinteisen walesilaisen simpukkapiiraan (pastai gocos) voi tarjota kuumana tai kylmänä” (KT1, 20). Esimerkin 9 (b) skottilainen nimi on vain kotoutettu, ja myös esittelytekstin viittaukset Skotlantiin on kokonaan poistettu.

Esimerkki 10:

(a) Banoffee pie (LT2, 28)

Banaani-toffeepiirakka (Banoffee) (KT2, 28)

(b) Welsh rarebit (LT2, 171)

Lämpimät voileivät (*Welsh rarebit*) (KT2, 171)

The Meat Free Monday -kirjassa on runsaasti reseptejä, joilla on englantilaisittain vierasperäinen nimi. Nämä on enimmäkseen jätetty käänöksessä ennalleen, mutta osaa on kotoutettu jonkin verran. Teoksen kääntäjä kommentoi esimerkkiä 10 (b) seuraavasti:

Tämä oli itselleni tuntematon herkku, ja nettihauilla päättelin, ettei sitä kovin moni muukaan Suomessa alkuperäisellä nimellä tunnista. Kun kirjan kuvituskin on mitä on (eli ei kovin avittavaa), niin tekstin selvyyden merkitys ruokalajien tunnistamisessa kasvaa.²⁴

Myös Jamie Oliver valmistaa näitä lämpimiä voileipiä:

Esimerkki 11:

Warm chicken liver salad, little Welsh 'rarebites' (LT3, 42)

Lämmin kananmaksasalaatti, walesilaiset rarebite-leivät (KT3, 42)

Tähän käänökseen on vain lisätty selvennys, että kysymyksessä ovat leivät. Kuten edellä on mainittu, Jamie Oliverin kirjassa on selkeät kuvat kaikista annoksista, eikä tämä ateria

muodosta poikkeusta: kuvassa salaattia ympäröivät juustolla kuorrutetut pienet leipäviipaleet.

Ainesosien saatavuus

Ainesosien saatavuus esimerkin 8 tapauksessa liittyy tuoreisiin sardiineihin, joita ei ehkä Suomesta ole aina ihan helppo saada. Koska sardiini on hyvin läheistä sukua meillä helposti saatavalle ja edulliselle silakalle,²⁵ suomenkielisessä ohjeessa olisi ehkä voinut mainita, että tuoreet sardiinit voisi mainiosti korvata myös kotimaisella silakalla. Tällainen lisäys puolustaisi paikkaansa sikälikin, että joku saattaa jättää koko ohjeen kokeilematta, jos epäilee, että keskeistä ainesosaa ei ole mahdollista saada omasta lähikaupasta tai -marketista.

Toista ääripäätä ainesosien saatavuuden kohdalla edustaa alla oleva esimerkki:

Esimerkki 12:

450g/1 lb best *sausage meat* (LT1, 47)

450 g *siskonmakkaroita* (KT1, 47)

Lihavissa leideissä lähdetekstin *best sausage meat* – eli laadukas raakamakkaramassa, joka on tuiki tavallinen ruoka-aines englantilaisessa keittiössä – on korvattu supisuomalaisilla siskonmakkaroilla, mikä on sinänsä varsin ymmärrettävä ratkaisu: teoksen julkaisun aikaan eli 1990-luvun jälkipuoliskolla erilaiset raakamakkarat eivät vielä olleet Suomessa kovinkaan yleisiä, kun taas Britanniassa niitä saattoi ostaa kaupasta kuin kaupasta. Nyt 2010-luvulla siskonmakkara peribrittiläisen ruokalajin ainesosana kuitenkin herättää lukijassa varmasti hämmennystä, onhan mitä erilaisimpia raakamakkaroita ollut tarjolla Suomessa jo usean vuoden ajan.

Edellisen esimerkin perusteella voi päätellä, että ruokakirjan käännöstiimi saattaa joutua myös pohdiskelemaan ainesosien

saatavuutta paitsi käännöshetkellä myös kauempana tulevaisuudessa. Käännöksen olisi hyvä siis myös kestää aikaa. Mahdollisen hämmennyksen tulevaisuudessa olisi kenties tämän esimerkin tapauksessa voinut välttää lisäämällä käännökseen yleisemmän maininnan raakamakkarakasta, esimerkiksi siskonmakkaroiden muodossa. Tällaista strategiaa on käytetty seuraavassa esimerkissä:

Esimerkki 13:

100g roughly chopped *cavolo nero* (stalks removed)
(LT2, 185)

Poista varret 100 g:sta mustaa palmukaalia (*cavolo nero*;
voit käyttää sen sijaan myös esimerkiksi kurttukaalia tai
savojinkaalia) (KT2, 185)

Kasvisruokamaanantain suomentaja avaa ylläolevaa ratkaisua seuraavasti:

Mustakaali on myös hyvä esimerkki ainesosasta, joka oli vuonna 2012 erittäin eksoottinen, mutta nykyään osa markettivalikoimaa. Itse asiassa tekstintarkistaja oli erästä toista kohtaa kommentoidessaan maininnut, että oli Amerikassa käydessään huomannut *cavolo neron* olevan siellä hitti ja pohdiskeli kuinka pian tulee Suomeen. Valitettavasti emme kuitenkaan osanneet valita nimivaihtoehtoista sitä myöhemmin suomeen vakiintuvaa vaan päädyimme selittävämpään vaihtoehtoon.²⁶

Tästä kommentista käy hyvin ilmi, että erilaisia käytettävyyttä lisääviä ratkaisuja ja strategioita on selvästi pohdittu eri näkökulmista. Seuraavassa esimerkissä esiintyy sellainen ainesosa, jota ei juuri Suomen kauppojen hyllyiltä löydy: *self-raising flour* eli vehnäjäuhoseos, jossa on valmiina leivinjauhetta. Käännöksessä leivinjauhe on lisätty erikseen ainesluetteloon, mikä lisää

ohjeen käytettävyyttä huomattavasti – tämäkin ruokalaji voisi jäädä kokeilematta muutoin.

Esimerkki 14:

2 coconut milk tins (500g) of self-raising flour, plus
extra for dusting (LT3, 24)
2 kookosmaitotölkillistä vehnä jauhoa (500 g), vähän
ylimääräistä jauhottamiseen, 2 kukkuraista tl leivin-
jauhetta (KT3, 24)

Kääntäjä voi myös päättää korvata jonkin ainesosan toisella, kuten seuraavassa esimerkissä, joka on banaanileivän ohjeesta:

Esimerkki 15:

1 teaspoon mixed spice (LT2, 20)
1 tl piparkakkumaustetta (KT2, 20)

Brittiläinen *mixed spice* on maustesekoitus, joka sisältää maustepippuria, kanelia, muskottia, neilikkaa, korianteria ja inkivääriä,²⁷ piparkakkumauste taas sisältää kanelia, neilikkaa, inkivääriä sekä pomeranssia tai kardemummaa.²⁸ Kääntäjän mielestä kyseiset mausteseokset olivat kyllin lähellä toisiaan, jotta lopputulos eli makea banaanileipä maistuisi siltä, miltä pitääkin.²⁹

Toisinaan saatetaan tarvita enemmänkin kuin vain yhden ainesosan lisäys. *Kasvisruokamaanantain* käännöstiimi on lisännyt kokonaisen uuden vaiheen banaanitoffeepiirakan valmistusohjeeseen:

Esimerkki 16:

400g dulce de leche or caramel (LT2, 28)
Keitä 1 tölkillinen (397 g) kondensoitua maitoa tof-
feeksi: keitä avaamatonta säilyketölkkiä kiehuva-
vedessä 2–3 tuntia, niin että vesi peittää tölkin koko ajan.

Voit myös korvata toffeen kinuskilla tai ostaa valmiiksi toffeeksi keitettyä kondensoitua maitoa. (KT2, 28)

Ylipäättään juuri erilaisten ainesosien kohdalla keittokirjan kääntäjä ja muukin käännöstiimi joutuu jatkuvasti tekemään päätöksiä suuntaan ja toiseen. *Kasvisruokamaanantain* suomentaja pitikin tätä koko käännösprosessin hankalimpana osaluueena:

Ehdottomasti ongelmallisinta kirjassa oli kuitenkin erikoiset ainesosat ja päätös sen välillä, että suomen-netaanko ainesosa sellaisenaan vai pitääkö se korvata jollain (ja jos korvataan, miten vaikuttaa muuhun reseptiin). Onneksi apunani oli ruoka-alaa tuntevat kustannustoimittaja ja tekstintarkistaja, jotka osasivat myös muokata reseptiä tarpeen mukaan, jos päädyimme korvaamaan ainesosan jollakin. Aika paljon oudohkoja ainesosia kuitenkin päätyi ohjeisiin sellaisenaan, koska olin sitä mieltä, että jos kyseistä ainesta oli silloin saatavilla edes jostain suomalaisesta ruokakaupasta, ei se varmaan ainakaan harvinaisemmaksi ajan myötä muutu.³⁰

Häiriöt

Häiriöt ruokaohjeen käännöksen käytettävyydessä ovat esimerkiksi sellaisia tilanteita, joissa lopputulos eli valmistettava ruokalaji ei ole se, joka olisi ohjeen mukaan tarkoitus valmistaa. Tyypillinen esimerkki tällaisen häiriön aiheuttavasta käännösvirheestä on englannin sanan *cumin* kääntäminen suomen kuminaksi, nämä kun ovat kaksi eri maustetta: *cumin* on suomeksi juustokumina, roomankumina tai jeera. Suomen kumina taas on englanniksi *caraway*. Suomalaista kuminaa käytetään makeahkojen leipien ja esimerkiksi hapankaalin mausteena,

juustokumina taas kuuluu eksoottisempiin keittiöihin, kuten vaikkapa intialaisiin tai Lähi-idän ruokalajeihin.³¹ Omassa aineistossani tämä virhe esiintyy systemaattisesti *Jamien 15 minuutin ateriat* -teoksessa (TT3). *Lihavien leidi*en resepteissä tätä maustetta ei käytetä, ja *Kasvisruokamaanantaissa* (TT2) sana *cumin* on käännetty oikein juustokuminaksi.

Myös pieni huolimattomuusvirhe jonkun käännöstiimin jäsenen puolelta voi aiheuttaa vakavan häiriön lopputuloksen kannalta eli ruokalajin epäonnistumisen tavalla tai toisella.

Esimerkki 17:

Oven at 130°C/250°F/gas ½ (LT3, 222)

Kuumenna uuni 250 asteeseen (KT3, 222)

Esimerkki 17 on kasvishampurilaisten ohjeesta, ja uunissa on tarkoitus esilämmittää sämpylät ohessa tarjottavan salaatin valmistuksen aikana. Ohjeistuksesta on (kautta koko kirjan) jätetty Suomessa erittäin harvinaisen kaasuuunin asetus pois, ja tarkoitus on epäilemättä ollut jättää vain suomalaisittain olennainen celsius-lämpötila. Ohjeeseen on kuitenkin jäänyt korkeampi fahrenheit-asteikon lukema, jota noudattamalla sämpylät saattavat kärähtää pahanpäiväisesti.

Häiriö käännöksen käytettävyydessä voi myös aiheutua siitä, että ohje ei täytäkään annettuja lupauksia esimerkiksi valmistusajasta. Koska *Jamien 15 minuutin ateriat* nimensä mukaisesti perustuu ajatukselle nopeista aterioista, käännöksessä on paikoin täytynyt tehdä varsin harvinaisia ratkaisuja eli valmistella käyttäjää alaviitteen avulla siihen, että aterian valmistusaika voi ylittää luvatus 15 minuuttia:

Esimerkki 18:

1 x 250g pack of cooked brown rice (LT3, 32)

250 g valmista keitettyä kokojyväriisiä*

*(alaviite): Huomioithan, että Britanniassa myydään valmisriisiä, kun taas Suomessa riisi on yleensä keitettyä itse – tämä pidentää aterian valmistusaikaa.

(KT3, 32)

Häiriöksi voidaan myös ajatella tilannetta, jossa kulttuurit ovat kovin erilaisia. *Lihavissa leideissä* valmistetaan useita ruokalajeja kaninlihasta, joka on Suomessa perin harvinaista; kania pidetään meillä pikemminkin lemmikkinä kuin ruoka-aineena.³² Koska käännetyn kirjan taitto kuitenkin noudattelee lähdetekstiä sivuntarkasti (ks. myös 2 edellä), ei yksittäistä reseptiä voi noin vain jättää poiskaan. Käännöksessä ei ole myöskään tarjottu vaihtoehtoista ainesosaa kaninlihan tilalle – vaikka samaisessa riistaruokaosiossa metsäkauriin liha (*haunch of roe deer, venison*) on korvattu suomalaisittain tutummalla hirvenlihalla. Samankaltainen häiriötilanne voisi mahdollisesti ilmetä, jos suomalainen poronlihareseptejä sisältävä ruokakirja pitäisi kääntää englanniksi – Britanniassa poroja pidetään etenkin joulunaikaan suorastaan satuhahmoina, joiden käyttäminen ravinnoksi ei tulisi kysymykseenkään.³³

Laajempi strategia hukassa?

Olen käsitellyt edellä erilaisia mahdollisesti hämmennystä tai häiriöitä aiheuttavia, lähinnä paikallisia ”pysähdyspaikkoja” keittokirjan käännösprosessin aikana. Näiden kohdalla yksittäisen ruokalajin valmistus voi helpottua tai vaikeutua käännöksen myötä. Prosessia voidaan kuitenkin tarkastella myös laajemmin eli fokusoimalla kirjaan kokonaisuutena: onko kirjassa jokin kattava teema tai ”punainen lanka” eli sanoma tai tarkoitus? Otan lähempään tarkasteluun Jamie Oliverin teoksen *15 minuutin ateriat*, koska sillä on selkeä ja tarkkaan eksplikoitu funktio:

So there you go guys, that's the *15 Minute Meal* philosophy – fast, tasty, affordable, good-for-you food. (LT3, 11)

Tässä on siis *15 minuutin aterioiden* ajattelutapa – nopeasti valmistuvaa, maukasta, huokeaa ja hyvinvointia lisäävää ruokaa. (KT3, 11)

Kirjan suomenkielinen versio on lähdetekstille hyvin uskollinen, mahdollisesti sen vuoksi, että Jamie Oliver on Suomessakin tunnettu televisiopersoona, jonka ohjelmien lisäksi myös useita kirjoja on käännetty suomeksi. Hieman paradoksaalisesti voidaan kuitenkin pohtia, toteutuuko Jamie Oliverin ruokafilosofia kokonaisuudessaan käänöksessä. Kulttuurierojen vuoksi kirjassa käytetään välillä aineksia, joita Suomesta on vaikeampi saada – esimerkkeinä vaikkapa aiemmin mainitut tuoreet sardiinit tai suolaan säilötyt sitruunat ja tuoreet kalmarit. Jos ainesosia siis on saatavilla vain erikoisliikkeissä, nopeus tai huokeus eivät välttämättä toteudu ruoan valmistamisessa. Sikäli joissakin kohdissa kotouttavampi kokonaisstrategia käänöksessä eli vastaavien, helpommin saatavien ainesosien mainitseminen vaihtoehtoina olisi voinut edistää kirjan taustalla olevan ajattelutavan toteutumista paremmin.

LOPUKSI

Tässä luvussa olen pyrkinyt kartoittamaan ruokaohjeiden kääntämistä mahdollisimman käytettävään muotoon. Vaikka monet käsittelemistäni seikoista pätevät varmasti kaikenlaisiin ohjeisiin, voidaan nimenomaan ruokaohjeita pitää erityisen haasteellisina käännettävinä, etenkin jos kysymyksessä ovat jonkun tunnetun henkilön persoonaan kiinteästi liittyvät ohjeet. Esittelemieni käänösratkaisujen perusteella voitaneen todeta, että mitään yksiselitteistä, yleispätevää nyrkkisääntöä ei ruokaohjeiden kääntämiselle voida antaa. Ruokakirjan kääntäjä ja koko toimitustiimi joutuvat ottamaan huomioon

mitä moninaisimpia seikkoja saadakseen tuotetuksi kohdekielisen tekstin, joka on mahdollisimman käytettävä kohdeyleisön näkökulmasta. Rajoituksia asettavat niin lähdetekstin muotoilu, kuvitus ja taitto, ainesosien ja välineiden saatavuus tulokulttuurissa kuin lähdetekstin mahdollinen julkisuustekijäkin. Erityisen tunnetun tekijän – kuten Jamie Oliverin – persoonalla on varmasti keskeinen asema myös käännetyn teoksen markkinoinnissa ja toteutuneessa myynnissä, joten käänneteksen ei pidä olla ristiriidassa sen kuvan kanssa, joka kohdeyleisöllä tekijästä on.³⁴

Lisäksi kääntäjän haasteena on, että käänneteksen pitäisi tehdä ohjeista lukijalle mahdollisimman helposti käytettäviä juuri julkaisuhetkellä mutta samalla sen tulisi myös mielellään kestää aikaa. Käännösprosessi voi siis olla aikamoista tasapainottelua kaikkien edellä mainittujen seikkojen kanssa.

8. SAAVUTUKSENA
MAKUELÄMYS. RESEPTI-
KÄÄNNÖSTEN KÄYTETTÄVYYS

1. Byrne 2012, 129.
2. Ks. mt., 130; Suojanen ym. 2012; Tuominen ym. 2015.
3. Chiaro & Rossato 2015, 238.
4. Vrt. mt., 239; Paradowski 2018, 51.
5. Swales 1990, 46.
6. Vrt. Pietikäinen & Mäntynen 2009, 94; Nordman 1994, 53–54; van den Broeck 1986, 41–42.
7. Pakkala-Weckström 2014, 329.
8. Suomen blogit, <https://www.blogit.fi/top/ruokablogit>.
9. Ks. Rahola (päiväämätön verkko-lähde).
10. Ks. Siddiqui 2013.
11. Taavitsainen 2006, 269.
12. Vrt. Görlach 1992, 756; 2004, 123.
13. Knuuttila 2010, 14–16.
14. Tätä kirjoittaessani esimerkiksi verkkokauppa Adlibriksen suosituimpien keittokirjojen listalla on muun muassa jauheliharesepteihin, puuroihin, kasvisruokiin ja oluenvalmistukseen erikoistuneet kirjat sekä useampi kokin persoonan ympärille rakennettu kirja, muun muassa vuonna 2017 ilmestyneet Ella Kannisen *Ella – kotona Italiassa*, Anni Hautalan *Annin ruokakirja*, Vappu Pimiän *Vappu leipoo* ja Jamie Oliverin *5 aineksen ateriat*. Ks. myös Chiaro & Rossato 2015, 239.
15. Fennica-tietokantaan tehdyn haun perusteella keittokirjaksi luokiteltuja teoksia oli julkaistu Suomessa vuosina 2009–2019 yhteensä 927 kappaletta. Suuri osa niistä oli käännettyjä. Alkuteosten kielinä olivat englanti (149), ruotsi (78), saksa (23), suomi (17), viro (6),

- ranska (5), norja (5), italia (2) ja tanska (1).
16. Pakkala-Weckström 2014.
 17. Ks. myös Munday 2012, 130–132.
 18. Vrt. Pakkala-Weckström 2011, 94–95.
 19. Oksanen 2017.
 20. Mt.
 21. Ks. esimerkki (14); vrt. myös Pentti 2014, 2.
 22. Oksanen 2017.
 23. Pakkala-Weckström 2011, 99–102.
 24. Oksanen 2017.
 25. Ks. Rahola (päiväämätön verkkolähde).
 26. Oksanen 2017.
 27. BBC goodfood (verkkolähde).
 28. Meillä kotona (verkkolähde).
 29. Oksanen 2017.
 30. Mt.
 31. Vrt. Pakkala-Weckström 2011, 96–97; Kouvo 2014; Pentti 2014, 16.
 32. Maaseudun tulevaisuus 15.6.2016.
 33. The Daily Mail 7.12.2014.
 34. Ks. myös Paradowski 2018, 55.